



C/2024/1647

23.2.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/1647)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„Vrbovečka pera“

EU č.: TSG-HR-02497 -12.5.2023

Členský stát nebo třetí země: Chorvatská republika

1. Název, který má být zapsán

„Vrbovečka pera“

2. Druh produktu (podle přílohy xi)

Třída 2.27. Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3. Důvody zápisu do rejstříku

3.1. Jedná se o produkt, který

- je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu
- je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány

Produkt „Vrbovečka pera“ je tradičním výrobkem, protože se obvykle pekl v domácnostech v chlebových pecích a z domácích surovin a používal se buď jako základní potravina, nebo k přípravě složitějších pokrmů. Mezi zmíněné suroviny patřila především mouka na přípravu těsta, získávaná z doma vypěstované a umleté pšenice a kukuřice, dále tvaroh a smetana připravované tradičním způsobem, aby se využilo mléko, které se nespotřebovalo čerstvé, jakož i vejce pocházející od slepic a jiné drůbeže chované na dvoře, tuk z hospodářských zvířat, čerstvé mléko a trocha soli, cukru a pekařského droždí. Všechny tyto suroviny se tradičně nacházely v každé zemědělské usedlosti. Umění přípravy tohoto pokrmu se mezi hospodynkami předávalo ústně z generace na generaci až do dnešních dnů.

K přípravě produktu „Vrbovečka pera“ se používají tyto tradiční suroviny:

tvaroh z kravského mléka – získaný tradiční metodou kvašení, tj. přirozeným dvoudenním kysáním mléka bez přidání syřidla či jiných přísad

kysaná smetana – vyrobená tradičním způsobem, tj. sebráním z kyselého mléka, bez pasterizace či jiného ošetření

pšeničná mouka – typ 400–500, hladká

kukuřičná mouka

pekařské droždí – čerstvé

mléko – čerstvé, sterilované nebo pasterované

cukr – krystalový

sůl – kuchyňská sůl

vejce – z kontrolovaného chovu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.2. *Jedná se o název, který*

- byl tradičně používán jako název konkrétního produktu
- označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu

Název *pera* se vyskytuje v některých částech severozápadního Chorvatska (Zagorje, Prigorje) a označuje výrobek z těsta, na které se před vložením do chlebové pece k pečení nanese náplň připravená z tvarohu a smetany, s dalšími přísadami nebo bez nich. „Vrbovečka pera“ se vyznačuje tím, že se vyrábí z kynutého těsta, zatímco podobné výrobky, jako je *perica*, *loparek* nebo *tenka gibanica*, se vyrábějí z těsta tenkého. „Vrbovečka pera“ má charakteristický tvar: je vždy kulatá, s mírně vyvýšeným okrajem, který je trochu přehnutý přes náplň. Náplň vždy sestává z tvarohu, smetany, vajec, lžice kukuřičné mouky (kterou lze nahradit krupicí nebo rýží) a trochy soli. Jiné suroviny nejsou povoleny. U sladké varianty se pochopitelně do náplně přidává lžice cukru. Recept na „Vrbovečku peru“ je obsažen v kuchařce tradičních chorvatských jídel, již napsal jeden z nejznámějších kuchařů regionu Stevo Karapandža (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica* (Chorvatská kuchařka), 1986).

4. **Popis**4.1. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

„Vrbovečka pera“ patří do kategorie pekařských výrobků. Nejlépe ji lze popsat jako kulatý slaný nebo sladký koláč, jehož receptura a podoba je individuální a jehož specifický vzhled nejvíce připomíná sýrovou pizzu. Základ a zvýšený okraj jsou z kynutého těsta připraveného z hladké mouky, čerstvého droždí, mléka a soli, zatímco náplň uvnitř sestává z tvarohu vyrobeného z kravského mléka, smetany a vajec. Přípustná je i sladká varianta, kdy se do náplně přidává lžice cukru. Sladká varianta se připravuje především pro děti a starší osoby.

Specifičnost produktu je dána následujícími organoleptickými vlastnostmi:

Vzhled – „Vrbovečka pera“ má kulatý tvar o průměru přibližně 35 cm a tloušťce přibližně 2 cm uprostřed a až 3 cm na okrajích. Při krájení by těsto a náplň měly mít stejnoměrnou tloušťku a náplň by se neměla od těsta oddělovat. Náplň je zlatožlutá, lesklá, s charakteristickými kulatými hnědými skvrnami vytvořenými opečeným tukem.

Vůně – Typická vůně tvarohu, smetany a čerstvě upečeného kynutého těsta.

Chuť – „Vrbovečka pera“ má mírně slanou a nepatrně nakyslou chuť a ve sladké variantě mírně sladkou a nepatrně nakyslou chuť; těsto a náplň se vzájemně doplňují a tvoří harmonický celek. Žádná jednotlivá chuť by neměla převládat, všechny chutě a vůně by měly tvořit harmonický celek.

Struktura – pečivo musí být propečené, jemné a měkké na skus.

4.2. *Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

Potřebné suroviny:

na těsto

hladká mouka	300 g
mléko	0,2 l
droždí	16 g
cukr	8 g
sádlo	16 g
sůl	8 g

na náplň

tvaroh	400 g
kysaná smetana	140 g
sůl	7 g
kukuřičná mouka	12 g
vejce	1 vejce (+ bílek z 1 vejce)
*cukr	16 g

na polevu

kysaná smetana	50 g
vejce	1 vejce (žloutek)

* pouze u sladké varianty

* povoleny jsou odchylky od uvedených množství ± 5 g .

Příprava kvásku

Cukr, čerstvé droždí a jedna lžice hladké mouky z odváženého množství se smíchají, vloží do předeřátého mléka a nechají na teplém místě vzejít.

Příprava těsta

Hladká mouka, sůl, sádlo a vzešlý kvásek se smíchají a nechají se na teplém místě 5–15 minut kynout, dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem.

Příprava náplně

V samostatné nádobě se smíchá tvaroh, smetana, vejce (a bílek z vejce určeného na polevu), sůl a kukuřičná mouka (nebo krupice či rýže) a vytvoří se homogenní náplň. Hrubší hrudky tvarohu se ve směsi ponechají.

Příprava polevy

V samostatné nádobě se smíchá žloutek a smetana a vytvoří se homogenní poleva.

Příprava k pečení

Těsto se uhněte a rozválí na tloušťku zhruba 1 cm a průměr zhruba 45 cm. Okraje těsta (zhruba 4–5 cm) se prsty stlačí na zhruba polovinu tloušťky těsta uprostřed. Náplň se nanese ve stejnoměrné vrstvě na povrch těsta až ke sníženému okraji. Okraje se poté přehnou přes náplň tak, aby nevznikly záhyby. Poleva se nerovnoměrně přelije přes náplň. „Vrbovečka pera“ je připravena k pečení.

Pečení

Dříve se „Vrbovečka pera“ pekla v chlebové peci. V současné době se může péci také v předeřáté domácí troubě nebo v konvektomatu při teplotě 180–200 °C. „Vrbovečka pera“ je hotová, když náplň získá typický vzhled popsany v bodě 4.1 této specifikace.

4.3. Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

„Vrbovečka pera“ má dlouhou tradici výroby a její receptura se dědí z generace na generaci.

Přestože o ní existuje jen málo písemných záznamů, její příběh předávají dál ústně ženy, které připravují tradiční pokrmy na kulinařském festivalu nazvaném „Kaj su jeli naši stari“ (Co jedli naši předkové). Tato akce, která se ve Vrbovci koná již od počátku 80. let 20. století, pomohla recept na „Vrbovečku peru“ uchovat. Poprvé byla oznámena v roce 1981 ve zpravodaji Komuna v článku s názvem „Kaj su jeli naši stari“ (Co jedli naši předkové), v němž se uvádělo, že „v zájmu zachování tradice přípravy původních pokrmů z dávných časů se 26. září ve Vrbovci poprvé uskuteční kulinařský festival [...] Cílem je představit a zachovat originalitu těchto pokrmů, které se budou podávat v původním nádobí. V nabídce budou například slavné koláče ‚pera‘, ‚obrácené‘ koláče a jednoduché polévky.“ (Komuna, článek ve zpravodaji,

1981). Účelem akce je oživit tradici přípravy původních produktů z dávných časů vrboveckého regionu. Na první akci, která se ve Vrbovci uskutečnila v roce 1981, se „Vrbovečka pera“ vyráběla tradičním způsobem a z tradičních surovin. Připravovaly ji hospodyňky z místního sdružení důchodkyň, které ji chtěly představit jako osobitou a původní specialitu, jež je v regionu známá a oblíbená.

V posledních desetiletích bylo shromážděno a zaznamenáno několik receptur *pery*, které byly publikovány v kuchařských knihách. Nejvyhledávanější a nejprodávanější recepturou je „Vrbovečka pera“. Například v roce 1997 zveřejnil Zlatan Nadvornik několik receptů na *peru* ve své kuchařce nazvané „Jela vrboveckog kraja“ (Jídla vrboveckého kraje). Nejznámější je tradiční recept na „Vrbovečku peru“, který se používá dodnes (Z. Nadvornik, *Jela vrboveckog kraja*, kuchařka, 1997). Recept na „Vrbovečku peru“ zveřejnil ve své knize „Hrvatska kuharica“ (Chorvatská kuchařka) rovněž přední chorvatský kuchař Stevo Karapandža (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986). Vrbovečka pera je specifická tím, že se vyrábí z kynutého těsta a že náplň se připravuje výhradně z tradičních surovin: tvarohu, smetany, vaječ a soli s přídavkem mouky nebo krupice, aniž by se do směsi přidávaly jakékoli další suroviny. Její tvar byl vždy kulatý, stejně jako tradiční chléb a *lopata* (pekařská sázecí lopata), tradiční nástroj používaný ke vkládání výrobku do chlebové pece k pečení.

Klíčovým prvkem, který činí tento produkt tradičním, je použití tvarohu z kravského mléka a smetany, jež se vyrábějí tradičním způsobem v malých sýrárnách. Tvaroh se získává tradiční metodou kvašení – přirozeným dvoudenním kysáním mléka bez přidání syřidla či jiných prostředků. Z takto přirozeně zkyslého mléka se po dvou dnech, kdy získá pevnější konzistenci, sebere smetana, která vystoupila na povrch. Odtučněné kyselé mléko se zvolna zahřívá a míchá, až vznikne tvaroh, který se nechá v cedníku odkapat. „Vrbovečka pera“ se smí připravovat pouze z tvarohu vyrobeného z kravského mléka tímto tradičním způsobem – bez dalších ochranných metod, jako je pasterace či jiné způsoby prodloužení trvanlivosti. Stejně tak se smí použít pouze smetana vyrobená tradičním způsobem – sebráním z kyslého mléka a bez dalších ochranných metod, jako je pasterace či jiné způsoby prodloužení trvanlivosti.